

Sr. Secchi Rocca

AYUNTAMIENTO DE BARCELONA

Reglamento

u

Ordenanza de Carnicerías

Aprobado por la Junta Provincial de Abastos en sesiones de 11 de abril y 6 de julio de 1927, y, a propuesta del Ilre. Sr. Teniente de Alcalde Delegado de Abastos don Enrique Barrie y Zafra, por la Comisión Municipal Permanente y el Pleno del Ayuntamiento, en 26 de julio y 5 de agosto del propio año, respectivamente



BARCELONA

1927

AYUNTAMIENTO DE BARCELONA

Reglamento

u

Ordenanza de Carnicerías

Aprobado por la Junta Provincial de Abastos en sesiones de 11 de abril y 6 de julio de 1927, y, a propuesta del Ilre. Sr. Teniente de Alcalde Delegado de Abastos don Enrique Barrie y Zafra, por la Comisión Municipal Permanente y el Pleno del Ayuntamiento, en 26 de julio y 5 de agosto del propio año, respectivamente

BARCELONA

1927

REGLAMENTO DE LA COMISIÓN

Reglamento

Ordenanza de Comisiones

La Comisión de Comisiones, creada por el Real Decreto de 10 de Mayo de 1890, en virtud del cual se le atribuyó el estudio y redacción de un Reglamento para la organización y funcionamiento de las Comisiones de la Administración, ha tenido el honor de presentar al Sr. Ministro de Fomento, en fecha 10 de Julio de 1891, el presente Reglamento, que ha sido aprobado por el Sr. Ministro en fecha 10 de Agosto de 1891.

BARCELONA

1891

Imprenta de la Casa P. de Caridad : Montalegre, 5 : Barcelona

REGLAMENTO U ORDENANZA DE CARNICERÍAS

De las Carnicerías en general y de su emplazamiento

Art. 1.º Se considerará como carnicería todo establecimiento o tienda y puesto o mesa de Mercado destinado a vender al público cualesquiera de las especies de carne que consigna el Reglamento general de Maderos (aprobado por R. O. de 5 de diciembre de 1918), sus despojos y las demás especies de carnes y despojos congelados.

Art. 2.º Las carnicerías se clasificarán en carnicerías propiamente dichas y tocinerías.

En las tocinerías sólo podrá venderse la carne de cerdo, sus despojos y los productos con ella elaborados.

Para prevenir toda confusión o engaño al público, las carnes congeladas y sus despojos, y las frescas de cabra y de caballo, deberán venderse en carnicerías destinadas únicamente a cada una de aquéllas.

En las demás carnicerías podrán venderse las otras clases de carnes : buey, ternera, cordero, carnero y cabrito, incluso las de aves y conejo, con la conveniente separación entre ellas, según más adelante se precisa.

Art. 3.º En las carnicerías no podrá venderse ningún otro artículo distinto de las carnes mencionadas en los artículos anteriores.

Art. 4.º Queda terminantemente prohibida la venta de despojos fuera de los Mercados públicos del Ayuntamiento, a excepción de los de cerdo y congelados, como se previene en el art. 2.º.

Art. 5.º No podrán situarse carnicerías ni tocinerías a menor distancia de 250 m. de los Mercados en la zona de Ensanche, y 150 en el resto de la ciudad, *que quedan delimitadas en la relación que se acompaña.* (Apéndice n.º 2.)

Art. 6.º La menor distancia que deberá separar a las carnicerías o tocinerías será la misma que se fija en el artículo anterior.

Art. 7.º Para facilitar así la inspección como la estadística, se dividirá el término municipal de la ciudad en tantas zonas como Mercados, procurando, al delimitar aquéllas, que los Mercados vengan a ocupar próximamente su centro. Estas zonas tomarán el nombre de su respectivo Mercado; así se dirá : Zona del Mercado de San José, Zona del Mercado del Porvenir, etc.

Art. 8.º Los Directores de Mercado y los Veterinarios de los mismos tendrán, también, a su cargo la vigilancia e inspección de las carnicerías situadas fuera de cada Mercado, pero dentro de su respectiva zona, y vendrán obligados a denunciar las infracciones que se cometan, para la corrección que proceda.

Las zonas pertenecientes a Mercados cuyas direcciones no estén desempeñadas por Directores en propiedad, cuidarán de su vigilancia los que ejerzan el cargo interinamente o en comisión, quienes estarán a las inmediatas órdenes de los Directores en propiedad que tengan a su cargo los Mercados de las zonas contiguas, siendo éstos los encargados de cumplimentar lo dispuesto en el art. 12 con relación a las funciones que le competen.

De los requisitos para abrir una Carnicería o Tocinería fuera de los Mercados, y para subsistir las existentes en la actualidad, dentro y fuera de ellos

Art. 9.º En lo sucesivo no podrá abrirse ninguna carnicería o tocinería sin que su dueño se provea de permiso del Ayuntamiento, de quien deberán, precisamente, solicitarlo todos los que deseen ejercer este comercio, sometiéndose a los trámites que por aquél se establezcan.

Art. 10. El permiso que menciona el artículo anterior no se concederá si la tienda no reúne todas las condiciones que exige esta Ordenanza.

Art. 11. Las carnicerías y tocinerías existentes en la actualidad que se ajusten a lo preceptuado en los arts. 2.º, 3.º y 4.º deberán, también, proveerse del permiso que se cita anteriormente, y que únicamente se les concederá si, además, reúnen las otras condiciones en esta Ordenanza prevenidas.

Art. 12. El permiso de referencia en los artículos anteriores tendrá, además, carácter de documento de identidad, será expedido por la Alcaldía, a propuesta del Teniente de Alcalde Delegado de Abastos, previos informes del Director y del Veterinario de la respectiva zona del Mercado, y la presentación del alta de la contribución industrial. Llevará, además, el retrato del interesado, y, por lo tanto, será intransferible así a otra persona, como para otro lugar o tienda, sin autorización del Ayuntamiento, y se consignarán en él todas aquellas circunstancias que convenga conocer: como zona de Mercado, calle y número, clase o clases de carne que vendan, etc.

Art. 13. En el Negociado de Abastos se llevará

un fichero de todos los permisos concedidos, consignando en cada ficha los datos que puedan interesar, como los citados en el artículo anterior.

Serán complemento de este fichero un resumen numérico por zonas y un plano en que éstas estén claramente delimitadas y distintamente representadas; plano en el que situarán las tocinerías y carnicerías por medio de signos convencionales.

Art. 14. Análoga documentación se llevará para los Mercados, utilizándose a este fin el plano o un croquis de cada uno de ellos.

Art. 15. El repetido permiso no se concederá nunca a quien tuviera licencia para ejercer como abastecedor en los Mataderos del Ayuntamiento, y el carnicero que obtuviera esta licencia le será retirado aquel permiso. Esta excepción no alcanza a los carniceros que, solos o agrupados, sacrifiquen ganado únicamente para su propio consumo.

Art. 16. Ningún carnicero podrá, en lo sucesivo, tener más de una carnicería fuera de los Mercados, ni más de dos dentro de ellos. En este último caso, las dos carnicerías deberán hallarse en un mismo Mercado e inmediata una a otra. Se respetará el derecho adquirido por los actuales carniceros.

Art. 17. El carnicero, al recibir el permiso del Ayuntamiento, se obliga a ejercer su profesión en su carnicería, si bien podrá tener a sueldo los dependientes o auxiliares que le convenga, pero haciéndose responsable de sus actos y de las responsabilidades en que incurra.

**De las condiciones de carácter sanitario que deben reunir
las Carnicerías y Tocinerías**

Art. 18. Los locales destinados a carnicerías o tocinerías fuera de los Mercados deben hallarse en el mayor aislamiento posible, sin comunicación directa con habitaciones, cocinas, ni departamentos donde se ejerza otro comercio o industria. Tendrán, además, la cubicación conveniente, luz natural y ventilación directa y luz artificial intensa.

Art. 19. El suelo deberá ser de cemento Portland, baldosas de mármol blanco y mosaicos de color claro, perfectamente unidos los últimos, para que el pavimento resulte lo más continuo o impermeable posible.

Art. 20. Las paredes tendrán un friso o zócalo de 2 m. de altura, formado de azulejo blanco de Valencia, con cenefa o dibujos de tonos pálidos, y el resto hasta el techo, lo mismo que éste, estucado, esmaltado o pintado al óleo o temple de color claro. El techo, como las paredes, liso, y las aristas o vértices, matados.

Art. 21. Las mesas o mostradores, de mármol en su totalidad, de color precisamente blanco el tablero. El tajo, de una sola pieza y sin grietas.

Art. 22. Las reses enteras, medias canales, cuartos y trozos de carne se colgarán únicamente de los montantes de las mesas o mostradores con ganchos de latón, acero o hierro bruñidos, o de barras de estos metales sujetos a las paredes interiores de la tienda.

Art. 23. Se aislará la carne de los insectos mediante lienzos o gasas que la protejan y no la toquen, empleándose la tela metálica, con preferencia, para este fin.

Art. 24. Diariamente se lavará el piso, los zócalos

y los mostradores, y se limpiará con esmero el tajo, las barras y los ganchos. Para lavar el piso, los zócalos y los mostradores se emplearán disoluciones de lejía o sustancias desinfectantes, y para barrer, serrín empapado de las mismas.

Art. 25. Detrás del mostrador, vestirá siempre el carnicero blusa de tejido de algodón, que cubrirá con delantal de igual tejido, pero, precisamente, blanco.

Art. 26. En el vestir y en su persona, mostrará el carnicero el mayor aseo, y deberá proveerse de un certificado expedido por el señor Subdelegado de Medicina del distrito en el que conste que no padece enfermedad alguna contagiosa o repugnante.

Art. 27. El carnicero no permitirá que el público toque la carne puesta a la venta.

Art. 28. Las carnicerías situadas fuera de los Mercados podrán tener neveras para mejor conservación de la carne.

Art. 29. Queda prohibido el uso del bisulfito de sosa (nievelina) o de cualesquiera otra substancia para la conservación de las carnes, y su sola tenencia se castigará con la mayor severidad.

Preceptos a que en materia de abastos se obligan carniceros y tocineros y los abastecedores y tocineros elaboradores de conservas que las suministran

Art. 30. En general, toda carnicería tendrá tantos mostradores como clases de carne venda, y cuando en un mismo mostrador se vendan distintas clases, se separarán dividiendo el mostrador mediante cristales o tablas de mármol blanco de 40 cm. de altura.

Art. 31. Las carnicerías destinadas a la venta de carnes de caballo, cabra y congeladas se anunciarán

poniendo en la muestra o rótulo de la calle la leyenda «Carnicería de caballo», «Carnicería de cabra» o «Carne congelada». Las demás tiendas destinadas a la venta de carne podrán rotularse simplemente «Carnicería» o «Tocinería».

Art. 32. Cuando en una carnicería se vendan diferentes clases de carne, éstas se anunciarán en cada mostrador o parte del mismo, mediante carteles grandes y visibles, sujetos a los montantes o a la pared, con el nombre correspondiente : buey, ternera, carnero, cordero, cabrito, conejo, etc., sin perjuicio de colocar, también, los carteles generales de precios en lugares visibles, y, además, sobre cada una de las piezas expuestas en los mostradores, la correspondiente *banderita* o pequeño cartel con sus denominaciones, precio por kilo o fracción de éste.

Art. 33. Todo carnicero está obligado a adquirir la carne directamente en los Mataderos. Los tocineros que no sacrifiquen cerdo por su cuenta podrán adquirirlo de los que así lo hacen y elaboran conservas.

Los abastecedores, los carniceros que, solos o agrupados, sacrifican para su propio consumo, y los tocineros elaboradores de conservas no podrán sacrificar mayor número de reses que el que tuviesen solicitado, ni menor que el 50 por 100 de este número.

Art. 34. Los abastecedores y tocineros elaboradores de conservas no podrán suministrar carne a quien no tuviera permiso del Ayuntamiento para ejercer como carnicero o tocinerero, respectivamente.

Art. 35. La cantidad mínima que de las distintas carnes se suministrará en los Mataderos a los carniceros y tocineros será la siguiente : De buey, un cuarto de canal; de ternera, media canal, y de cerdo, carnero, cordero, cabrito y cabra, canales enteras.

Art. 36. La carne debe llegar al consumidor sin

otra mediación que la del carnicero o tocinero que la adquiera en los Mataderos en la cantidad fijada en el artículo anterior, exceptuando el caso de los tocineros que la adquieran de los elaboradores de conservas, como se prevé en el art. 34.

Art. 37. Los abastecedores y los tocineros elaboradores de conservas llevarán la contabilidad en forma clara y precisa, que permita en todo momento fácil inspección y comprobación del cumplimiento de cuanto se previene en los artículos anteriores.

Art. 38. Toda infracción de lo prevenido en esta Ordenanza será corregida como previene el vigente Estatuto municipal o la legislación de Abastos, según procede, sin perjuicio de exigir, también, las responsabilidades de otro orden en que se hubiera incurrido.

Art. 39. Los Tenientes de Alcalde Delegados de Abastos e Higiene y Sanidad propondrán cuanto estimen conveniente para el cumplimiento de esta Ordenanza, y la Alcaldía, por medio del primero, podrá autorizar, dentro de un mismo Mercado y entre distintos Mercados, cambios de puestos o mesa para que los actuales adjudicatarios se puedan poner en las condiciones que determina el art. 16.

Disposiciones transitorias

Art. 40. Dentro de los quince días siguientes a la publicación de esta Ordenanza será revisado el censo de carnicerías situadas fuera de los Mercados, formulado en agosto último; a cuyo fin, en el Negociado de Abastos de este Ayuntamiento se facilitarán las hojas de inscripción.

Art. 41. Se concede un plazo de tres meses, que empezará a contarse al terminar el fijado en el artículo

anterior, para que todas las tiendas o establecimientos situados fuera de los Mercados donde se vende actualmente carne, se sujeten a lo prevenido en esta Ordenanza y puedan proveerse del permiso de que tratan los arts. 10 y siguientes. Los que no ejerciten este derecho transcurrido el plazo, se entenderá que renuncian a él, y deberán cesar en su comercio, sin derecho a reclamación alguna.

Art. 42. No se considerará derecho a obtener el permiso citado a quien adquiera, por compra, traspaso, arriendo o subarriendo, tienda o establecimiento dentro del plazo señalado en el artículo anterior.

APÉNDICES

APÉNDICE N.º 1

DELEGACIÓN DE ABASTOS

Dictamen

Excmo. Sr.:

La reglamentación de las tiendas o carnicerías públicas fuera de los Mercados no se ha llevado a cabo aún, a pesar de ser una función que compete de una manera indiscutible a los Ayuntamientos.

Desde época remotísima figuraba este cometido en las Ordenanzas de las más importantes poblaciones de España, en las que se encuentran curiosísimos datos en orden a este particular, que arrancan del año 1504, y que, al detalle, podrían los curiosos encontrar en el libro de Castillo Bobadilla, titulado *Política para Corregidores*.

Aparte de este antiquísimo reconocimiento del derecho y del deber de los Ayuntamientos a intervenir y reglar este importantísimo y fundamental abastecimiento público, aquellas facultades están reconocidas en nuestra legislación de una manera copiosa y repetida, y, entre otras disposiciones, citaremos las RR. OO. de 11 de abril de 1875, 13 de enero de 1876, 10 de mayo de 1878, 14 de enero de 1887, 10 de abril de 1889, 11 de junio de 1901, R. D. de 1915, sentencias del Tribunal Supremo de 13 de enero de 1903, 5 de mayo de 1905

y la Instrucción de Sanidad de 4 de enero de 1904, en donde, de una manera clara e inconfundible, se proclama, como principio general e indiscutible, que el abasto de las poblaciones *es de la competencia de los Municipios*.

Nada de esto ha sido modificado por el beneficioso y purificador régimen vigente, pues, como dice muy bien el digno Gobernador civil, Presidente de la Junta provincial de Abastos, *«el Estatuto municipal, así como todas las disposiciones que sobre Policía y Sanidad de los artículos de primera necesidad que se han publicado consagra aquéllas, ratificando las atribuciones que otorga a los Ayuntamientos para reglamentar y velar por el cumplimiento de los servicios de policía de abastos»*, cuyas facultades se encuentran determinadas en la R. O. de 7 de noviembre de 1923, y, de una manera clara y precisa, en el Reglamento de servicios promulgado en 14 de junio de 1924 (arts. 86 al 92 inclusive).

No es justo ni de buen gobierno que un Ayuntamiento de la importancia del nuestro continúe inhibiéndose de esta altísima función, siendo tan elevado el número de carnicerías y tiendas de venta de carne (unas dos mil quinientas) que viven fuera de toda inspección obligadas y muchas de ellas sin las condiciones precisas de higiene, cuyos elementos son indispensables en este comercio, pues el público tiene derecho a que no le falten las fundamentales garantías para la adquisición de este artículo de primera necesidad, que es la base de toda alimentación nutritiva.

Estas razones, y muchísimas otras que omite, y, sobre éstas, el requerimiento que, dirigido a V. E., el Excmo. Sr. Gobernador, Presidente de la Junta provincial de Abastos, que tal predilección muestra por la mejora de estos servicios, impone al infrascrito la obligación, que cumple gustoso, de elevar a V. E., para su sanción y subsiguiente implantación, la Ordenanza

o Reglamento para la venta de carne, que abarca no solamente la parte de Policía de abastos, sino, también, la sanitaria; y, en su consecuencia,

Opina podría V. E. servirse acordar prestar su sanción o conformidad al Reglamento u Ordenanza de carnicerías que, aprobado por la Junta provincial de Abastos, se acompaña, y proceder a su implantación, previo el cumplimiento de los trámites precisos que en ella se fijan.

V. E., no obstante, acordará lo que estime conveniente.

Barcelona, 16 de julio de 1927.

El Teniente de Alcalde Delegado,
ENRIQUE BARRIE Y ZAFRA

Comisión Municipal Permanente
Sesión ordinaria 26 julio 1927

Aprobado
P. A. de la C. M. P.
El Secretario,
C. PLANAS

Barcelona, 27 julio 1927
Cúmplase:
El Alcalde,
EL B. DE VIVER

Ayuntamiento pleno
Sesión ordinaria del 5 agosto 1927

Aprobado
P. A. del E. A. P.
El Secretario,
C. PLANAS

Barcelona, 6 agosto 1927
Cúmplase:
El Alcalde,
EL B. DE VIVER

APÉNDICE N.º 2

DELEGACIÓN DE ABASTOS

Aprobada por la Excm. Comisión Municipal Permanente, en sesión de 26 de julio de 1927, la implantación del Reglamento u Ordenanza de Carnicerías, elévese al Excmo. Sr. Alcalde la relación que antecede, relativa a la determinación de las zonas de Ensanche y casco, que da cumplimiento a lo que se previene en el art. 5.º, por si se digna prestarle su superior aprobación.

El Teniente de Alcalde Delegado,
ENRIQUE BARRIE Y ZAFRA

ALCALDÍA-PRESIDENCIA

De conformidad con lo propuesto.

El Alcalde,
EL B. DE VIVER

Relación que se cita

	Distritos
Mercado de la Barceloneta.....	I
Mercado de San Antonio.....	II
Mercado de Galvany.....	III
Mercado de Sarriá.....	III
Mercado de San Gervasio.....	III
Mercado de la Concepción.....	IV
Mercado del Porvenir.....	VI
Mercado de Hostafranchs.....	VII
Mercado de Sans.....	VII
Mercado de la Libertad.....	VIII
Mercado de la Abacería Central.....	VIII
Mercado de Horta.....	IX
Mercado de la Sagrera.....	IX
Mercado de San Andrés.....	IX
Mercado del Clot.....	X
Mercado de la Unión.....	X

Serán considerados como implantados en el
casco de la ciudad los siguientes Mercados:

Mercado de Santa Catalina.....	IV
Mercado de San José.....	V

APÉNDICE N.º 3

DELEGACIÓN DE ABASTOS

Aprobada por la Excmá. Comisión Municipal Permanente, en sesión de 26 de julio de 1927, la implantación del Reglamento u Ordenanza de Carnicerías, elévese al Excmo. Sr. Alcalde la relación que antecede, que da cumplimiento al art. 7.º, distribución de zonas, para que se digne prestarle su superior aprobación.

El Teniente de Alcalde Delegado,
ENRIQUE BARRIE Y ZAFRA

ALCALDÍA-PRESIDENCIA

De conformidad con lo propuesto.

El Alcalde,
EL B. DE VIVER

Relación que se cita

- 1.^a Zona del Mercado de la Barceloneta (distrito I):
Director, don José Gumbau.
- 2.^a Zona del Mercado Central de Frutas y Verduras
(distrito I) : Director, don Eduardo Calero.
- 3.^a Zona del Mercado Central de Pescado (distrito I):
Director, don Manuel Mars.
- 4.^a Zona del Mercado de San Antonio (distrito II):
Director, don Mario Bayer.
- 5.^a Zona del Mercado de Galvany (distrito III):
Director, don Pablo Delgado.
- 6.^a Zona del Mercado de Sarriá (distrito III) : Di-
rector, don Pedro Vilalta.
- 7.^a Zona del Mercado de San Gervasio (distrito III):
Director, don Manuel Benito.
- 8.^a Zona del Mercado de Santa Catalina (distrito IV):
Director, don Federico Lacroizette.
- 9.^a Zona del Mercado de la Concepción (distrito IV):
Director, don José Prímola.
- 10.^a Zona del Mercado de San José (distrito V):
Director, don Francisco Vilas.
- 11.^a Zona del Mercado del Porvenir (distrito VI):
Director, don Luis Llanos.
- 12.^a Zona del Mercado de Hostafranchs (distrito VII):
Director, don Enrique Verdugo.
- 13.^a Zona del Mercado de Sans (distrito VII) : Di-
rector, don Pablo Dinarés.
- 14.^a Zona del Mercado de la Libertad (distrito VIII):
Director, don Luis Fargas.
- 15.^a Zona del Mercado de la Abacería Central (dis-
trito VIII) : Director, don Francisco Tárrega.
- 16.^a Zona del Mercado de Horta (distrito IX) : Di-
rector, don José Verdaguer.

17.^a Zona del Mercado de la Sagrera (distrito IX):
Director, don Ramón Tubau.

18.^a Zona del Mercado de San Andrés (distrito IX):
Director, don Paulino Agraz.

19.^a Zona del Mercado del Clot (distrito X) : Di-
rector, don Antonio Janer.

20.^a Zona del Mercado de la Unión (distrito X):
Director, don Francisco Vila.

APÉNDICE N.º 4

DELEGACIÓN DE ABASTOS

Aprobada por la Excma. Comisión Municipal Permanente, en sesión de 26 de julio de 1927, la implantación del Reglamento u Ordenanza de Carnicerías, elévese al Excmo. Sr. Alcalde la distribución de Zonas y determinación de los Directores en comisión y de los propietarios de las contiguas, de quienes recibirán órdenes, según se previene en el art. 8.º, por si se digna prestarle su superior aprobación.

El Teniente de Alcalde Delegado,
ENRIQUE BARRIE Y ZAFRA

ALCALDÍA-PRESIDENCIA

De conformidad con lo propuesto.

El Alcalde,
EL B. DE VIVER

Relación que se cita

En cumplimiento de lo dispuesto en el art. 8.º, los Mercados que actualmente sus Directores no ejercen el cargo en propiedad deben estar a las inmediatas órdenes de los que lo sean en los Mercados de las Zonas contiguas, y se sujetarán con arreglo a la siguiente distribución:

Zona del Mercado de Galvany (enclavado en el distrito III). — El Director, en comisión, don Pablo Delgado, estará a las órdenes del Director de segunda categoría don Luis Llanos, quien tiene a su cargo el del Porvenir, enclavado en el distrito VI.

Zona del Mercado de San Gervasio (enclavado en el distrito III). — El Director, en comisión, don Manuel Benito, estará a las órdenes del Director de segunda categoría don Luis Fargas, quien tiene a su cargo el de la Libertad, enclavado en el distrito VIII.

Zona del Mercado de Sarriá (enclavado en el distrito III). — El Director, en comisión, don Pedro Vilalta, estará a las órdenes del Director de segunda categoría don Luis Fargas, quien tiene a su cargo el de la Libertad, enclavado en el distrito VIII.

Zona del Mercado de Horta (enclavado en el distrito IX). — El Director, en comisión, don José Verdguer, estará a las órdenes del Director de primera categoría don Francisco Tárrega, quien tiene a su cargo el de la Abacería Central, enclavado en el distrito VIII.

Zona del Mercado de la Sagrera (enclavado en el distrito IX). — El Director, en comisión, don Ramón Tubau, estará a las órdenes del Director de primera categoría don Manuel Mars, quien tiene a su cargo el Mercado Central de Pescado, enclavado en el distrito I.

Zona del Mercado de San Andrés (enclavado en el distrito IX). — El Director, en comisión, don Paulino Agraz, estará a las órdenes del Director de primera categoría don Manuel Mars, quien tiene a su cargo el Mercado Central de Pescado, enclavado en el distrito I.

Zona del Mercado del Clot (enclavado en el distrito X). — El Director, en comisión, don Antonio Janer, estará a las órdenes del Director de primera categoría don Federico Lacroizette, quien tiene a su cargo el de Santa Catalina, enclavado en el distrito IV.

Zona del Mercado de la Unión (enclavado en el distrito X). — El Director, en comisión, don Francisco Vila estará a las órdenes del Director de primera categoría don Eduardo Calero, quien tiene a su cargo el Mercado Central de Frutas y Verduras, enclavado en el distrito I.

MODELO DE FICHERO DE TIENDAS DE CARNES

(Art. 13, apartado 1.º)

Tienda en la de n.º
Denominación del establecimiento.....
Nombre y apellidos del propietario.....
Domicilio particular del mismo.....
Clases de carne que expende.....
Fecha de la instalación.....
Nombre y apellidos del ocupante.....
Fundamentos de la ocupación.....
Condiciones del establecimiento.....
Fecha de la concesión del permiso.....
Director encargado de la Zona, don.....
Inspector Veterinario de la Zona, don.....
Observaciones.....